

KOREAN PATENT ABSTRACTS

B/10

(65) Laid Open

1999-0075810

No.:

(43) Date of Laid Open: **15.10.1999**

(21) Application No.: **1998-0010238**

(71) Applicant: **CHOI, WON SU**

(22) Date of filing: **25.03.1998**

(72) Inventor: **CHOI, WON SU**

(51) Int. Cl

A23L 1/325

(54) Method for Making Liquidized Soup for a Wheat Noodle and Wheat Noodle Vermicelli

(57) Abstract:

The present invention relates to a method for making liquidized soup for a wheat noodle and wheat noodle vermicelli. More specifically, the present invention comprises steps of preparing 0.5 to 3.5 weight % of fish powder, small amount of tangle powder, 2.5 to 11 weight % of spicery, 34 to 71 weight % of water with alcohol and perfume added, other additive; pouring the water into a vessel to heat slowly; mixing with soy; adding the fish powder, the tangle powder, spicery and other additives to heat and boil them for a predetermined time; removing froth and sealing the vessel. The liquidized soup made by this method has a good taste and can be kept for a relatively longer period of time.

(19)대한민국특허
(12) 공개특허공보(A)(51) Int. Cl. 6
A23L 1/39
A23L 1/325(11) 공개번호 특1999-0075810
(43) 공개일자 1999년10월15일(21) 출원번호 10-1998-0010238
(22) 출원일자 1998년03월25일(71) 출원인 최원수
서울특별시 동작구 대방동 23-55호 7/1반
(72) 발명자 최원수
서울특별시 동작구 대방동 23-55호 7/1반
(74) 대리인 감철중
석혜선
윤창일
진천웅

심사청구 : 있음

(54) 우동 및 메밀국수의 액상스프 제조방법

요약

본 발명은 우동 및 메밀국수의 액상스프 제조방법에 관한 것으로, 어육분말 0.5 내지 3.5중량%와, 다시마분말 약 간량과, 조미료 2.5 내지 11중량%와, 주정과 향이 가미된 물을 34 내지 71 중량%와, 기타 첨가물을 적량 준비하고, 상기 주정과 향이 가미된 물을 용기에 넣고 서서히 가열한 다음, 상기 간장을 넣고 잘 혼합하며, 상기 어육분말과 다시마분말, 조미료 기타 첨가물을 투입하고 강하게 가열하여 일정시간 끓인 다음, 이어서 거품을 제거하고 이를 밀봉하여 제조하는 것을 특징으로 하는 것으로, 이 제조방법으로 제조된 액상스프는 장기간 보관이 가능하고, 일정한 맛을 낼 수 있게 된다.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야 종래기술

본 발명은 우동 및 메밀국수의 액상스프 제조방법에 관한 것으로, 특히 일정한 맛을 유지하면서 장기간 보관이 가능하도록 된 우동 및 메밀국수의 액상스프 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로 우동 및 메밀국수는 밀가루를 주성분으로 하는 면을 익혀 독특한 맛의 국물에 담아 먹을 수 있게 된 음식의 한 종류로 누구나 간편하게 즐길 수 있게 된 것이다.

종래의 우동 및 메밀국수의 국물을 제조하는 방법으로는 멸치를 주원료로 하거나, 다시마를 주원료로 하여 여기에 화학조미료를 첨가하여 맛을 내는 것이 통상적이다.

그러나 상기한 종래의 방법은 조리자에 따라 또는 원료에 따라 조리할 때마다 맛의 차이가 매년 발생하고, 간을 맞춘 국물은 하루나 이를 이상 보관이 불가능하며, 여러 가지 단계를 거쳐 제조하여야 하므로 제조시간이 많이 소요되고, 초보자가 요리하기 어려운 문제점이 있었다.

발명이 이 기술적 과제

본 발명은 상기한 문제점을 해소하기 위한 것으로, 제조시간을 단축할 수 있고 일정한 맛을 유지할 수 있으며 초보자도 특별한 기술이 필요없이 같은 맛을 낼 수 있고 또한 간단히 제조할 수 있게 된 우동 및 메밀국수의 액상스프를 제조하는 방법을 제공함에 그 목적이 있다.

상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명은, 어육분말 0.5 내지 3.5중량%와, 다시마분말 약간량과, 조미료 2.5 내지 11중량%와, 주정과 향이 가미된 물을 34 내지 71 중량%와, 기타 첨가물을 적량 준비하고, 상기 주정과 향이 가미된 물을 용기에 넣고 서서히 가열한 다음, 상기 간장을 넣고 잘 혼합하며, 상기 어육분말과 다시마분말, 조미료 기타 첨가물을 투입하고 강하게 가열하여 일정시간 끓인 다음, 이어서 거품을 제거하고 이를 밀봉하여 제조하는 것을 특징으로 하는 우동 및 메밀국수 액상스프의 제조방법을 제공한다.

상기 어육분말은 가다랑어로 제조된 것이 바람직하다.

발명의 구성 및 작용

이하, 본 발명의 구성 및 작용을 상세하게 설명한다.

상술한 바와 같이 본 발명의 우동 및 메밀국수 액상스프의 제조방법은, 어육분말 0.5 내지 3.5중량%와, 다시마분말 약간량과, 조미료 2.5 내지 11중량%와, 주정과 향이 가미된 물을 34 내지 71 중량%와, 기타 첨가물을 적량 준비하고, 상기 주정과 향이 가미된 물을 용기에 넣고 서서히 가열한 다음, 상기 간장을 넣고 잘 혼합하며, 상기 어육분말과 다시마분말, 조미료 기타 첨가물을 투입하고 강하게 가열하여 일정시간 끓인 다음, 이어서 거품을 제거하고 이를 밀봉하여 제조하는 것이다.

상기 주정과 향이 가미된 물의 보다 바람직한 사용량은 50 내지 55중량%이다.

상기 어육분말은 바다에서 나는 물고기를 이용하여 제조할 수 있는데, 대표적인 어종으로는 가다랑어, 참치, 멸치 등을 들 수 있으며, 특히 본 발명에 적합한 것으로는 가다랑어로 된 어육분말이다.

상기 어육분말과 다시마분말 및 조미료는 현재 사용되는 제품에서 선택하여 사용할 수 있는데, 대표적인 것으로는 일본 아지노모토사의 혼다시 제품을 들 수 있다.

즉, 상기 혼다시 제품은 아미노산 등의 조미료와 어육분말, 다시마, 유당 등의 당분 및 소금 등으로 이루어진 것이다.

본 발명은 이러한 제품을 이용하거나 별도로 하나씩 준비하여 각 조성에 맞춰 이를 본 발명의 제조방법에 따라 액상스프를 제조하는 것이 기술적 사상의 핵심으로, 장기간 보관가능하고 일정한 맛을 낼 수 있는 액상스프를 미리 제조하여 이를 끓는 물에 희석하여 익힌 면을 담아 먹을 수 있게 된 것에 본 발명의 주안점이 있는 것이다.

상기 주정과 향이 가미된 물은 통상 맛술이라 칭하는 것을 사용할 수 있는데 이 맛술은 대개 주정분과 당분이 포함된 것이고, 상기 간장은 일반 양조간장을 사용할 수 있다.

상기 소금과 간장 및 설탕 등의 사용량은 계절에 따라 기온변화나 습도변화에 따라 인체가 느끼는 당도나 염도의 차이가 있으므로 제조시점과 유통시점을 고려하여 적절한 조절이 필요하다.

실시에 1.

준비된 용기에 롯데미림의 맛술을 1000cc를 넣고, 천천히 용기를 가열하였다. 그리고 샘표 간장 500cc를 넣고 잘 희석시킨 다음 혼다시 300g을 첨가하고 맛소금 50g과 설탕 50g을 첨가하여 강하게 가열하였다. 끓기 시작하면 거품이 발생하는데 약간 더 끓인후 서서히 식히면서 발생한 거품을 제거하였다.

이때 완성된 농축액은 1,900cc가량 되었다.

실시에 2.

롯데미림 맛술 2,200cc, 샘표 간장 1,000cc, 혼다시 700g, 맛소금 120g, 설탕 100g을 이용하여 상기 실시예 1과 같은 제조방법으로 농축액 4,120cc를 얻었다.

이와 같이 상기 실시예 1과 실시예 2에서 제조된 농축액은 액상스프에 사용할 수 있게 된다.

이와 같이 제조된 액상스프는 다음과 같은 과정을 거쳐 일반 고객에 제공할 수 있는 우동을 만들 수 있다.

먼저 준비된 용기에 정제수를 넣은 후 끓이고, 물이 끓기 시작하면 상기 실시예의 농축액을 용기에 붓고, 다시 끓게 될 때까지 가열한다.

이때 농축액과 정제수의 비율은 1:7.8 내지 16.8이 되는 것이 바람직하다.

끓은 다음 가열을 멈추고 천천히 식히고, 식힌 국물은 숙성이 되도록 1시간 가량 둔다.

이를 다시 한번 끓여 우동을 제공한다.

메밀국수 또한 상기한 방법과 같이 고객에게 제공할 수 있다.

발명의 효과

상술한 바와 같이 본 발명은 우동 및 메밀국수 액상스프를 농축액상으로 제조하여 일정한 맛을 유지할 수 있고, 장기간 보관이 가능해진다.

또한 대량생산이 가능하므로 이를 제조하여 면과 함께 포장하여 대량 유통시킬 수 있으며, 제조된 액상스프의 사용방법은 누구나 쉽게 따라 할 수 있어 초보자라 하더라도 같은 맛을 낼 수 있기 때문에 누구나 손쉽게 우동이나 메밀국수를 즐길 수 있게 된다.

(57)청구의 범위

청구항1

어육분말 0.5 내지 3.5중량%와, 다시마분말 약간량과, 조미료 2.5 내지 11중량%와, 주정과 향이 가미된 물을 34 내지 71 중량%와, 기타 첨가물을 적량 준비하고, 상기 주정과 향이 가미된 물을 용기에 넣고 서서히 가열한 다음, 상기 간장을 넣고 잘 혼합하며, 상기 어육분말과 다시마분말, 조미료 기타 첨가물을 투입하고 강하게 가열하여 일정시간 끓인 다음, 이어서 거품을 제거하고 이를 밀봉하여 제조하는 것을 특징으로 하는 우동 및 메밀국수 액상스프의 제조방법.

청구항2

제 1 항에 있어서, 상기 어육분말은 가다랑어로 제조된 것을 특징으로 하는 우동 및 메밀국수 액상스프의 제조방법.